

SANTOS, Tatiane Michele dos. Efeito do processamento e perdas nutricionais em alimentos de origem vegetal. Bragança Paulista, SP: FESB, 2010. (IMPRESSO)

RESUMO

O processo de alimentos de origem vegetal promove o prolongamento da vida útil dos alimentos, tornando-os mais atraentes ao paladar, entretanto, induz mudanças na composição química dos alimentos. A importância de se consumir alimentos seguros e saudáveis e um conhecimento relacionado a este assunto, ainda é insuficiente, o que justifica a abordagem do presente estudo. Assim o processamento pode ter um impacto positivo, ou seja, pode destruir os micro-organismos existentes no vegetal processado, inibindo a sua formação e proliferação, o que ocorre com o tempo, ou pode causar também um impacto negativo, sendo este a perda de nutrientes. O presente trabalho procurou mostrar os aspectos gerais e históricos de processamento de alimentos, a caracterização e classificação das principais matérias-primas de origem vegetal e as diversas finalidades de processamento de alimentos, abordando, os processos de conservação de frutas e hortaliças pelo calor, frio, secagem, adição de aditivos químicos e adição de solutos e irradiação. A análise crítica do estudo mostra que alguns métodos de processamento retêm melhor as vitaminas enquanto outros promovem uma maior perda. As vitaminas mais sensíveis ao processamento de conservação são a vitamina C e tiamina.